



भारत का राजपत्र The Gazette of India

प्रसाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उपखण्ड (ii)

PART II—Section 3—Sub-section (ii)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं० 112] नई दिल्ली, बुधवार, मार्च 28, 1973/चैत्र 7, 1895

No. 112] NEW DELHI, WEDNESDAY, MARCH 28, 1973/CHAITRA 7, 1895

इस भाग में भिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में रखा जा सके।

Separate paging is given to this Part in order that it may be filed as a separate compilation

MINISTRY OF AGRICULTURE

(Department of Agriculture)

MEAT FOOD PRODUCTS ORDER, 1973

New Delhi, the 28th March 1973

S.O. 176(E).—In exercise of the powers conferred by section 3 of the Essential Commodities Act, 1955 (10 of 1955), the Central Government hereby makes the following order, namely:—

1. **Short title and commencement.**—(1) This order may be called the Meat Food Products Order, 1973.

(2) It shall come into force on such date as the Central Government may by notification in the Official Gazette appoint.

2. **Definitions.**—In this order, unless, the context otherwise requires,—

(a) “animal” means an animal belonging to any of the species specified below:—

(i) Ovines;

(ii) caprines;

(iii) suillines;

(iv) bovines;

and includes poultry;

(b) “carcass” means the dead body or any part thereof including the viscera of any animal which has been slaughtered;

- (c) "Committee" means the Meat Food Products Advisory Committee constituted under clause 3;
- (d) "factory" means any premises including the precincts thereof, wherein meat food products are manufactured or packed for sale;
- (e) "licensee" means a manufacturer to whom a licence is granted under this order;
- (f) "licensing authority" means the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India and includes any other officer authorised by him in this behalf with the previous approval of the Central Government;
- (g) "local authority" means a municipal council, committee, corporation, panchayat, notified area committee or other authority entrusted with the regulation and licensing of slaughter houses in any local area;
- (d) "manufacturer" means a person engaged in the business of manufacturing or packing of meat food products for sale, but does not include a person who sells such products in a restaurant, hotel, boarding house or a hostel;
- (i) "meat" means the flesh and other edible parts of a carcass;
- (j) "meat food products" means any article of food or any article intended for, or capable of, being used as a food which is derived or prepared from meat by means of drying, curing, smoking, cooking, seasoning, flavouring or by following a method of processing meat akin to any of the above methods;
- (k) "Meat Food Products Inspector" means an official veterinarian appointed by the licensing authority and includes any officer of a local authority authorised to perform the functions of the Meat Food Products Inspector under this Order;
- (l) "Schedule" means a Schedule appended to this order;
- (m) "Slaughter house" means the building, premises or place which is licensed as a slaughter house by the local authority for the slaughter of animals intended for human consumption;
- (n) "year" means a calendar year or part thereof.

3. **Constitution of the Committee.**—(1) As soon as may be, after the commencement of this Order, and thereafter at an interval of every two years, the Central Government shall, by Order published in the Official Gazette, constitute a Committee to be called the Meat Food Products Advisory Committee which shall consist of the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India in the Department of Agriculture. Who shall be the Chairman thereof, and the following members, namely:—

- (a) Animal Husbandry Commissioner, Government of India or his nominee;
- (b) Director General of Health Services, Government of India or his nominee;
- (c) Director General of Technical Development, Government of India or his nominee;
- (d) Executive Director, Food and Nutrition Board, Department of Food, Government of India or his nominee.
- (e) Director, Central Food Technological Research Institute, Mysore or his nominee;
- (f) two officers of the Department of Animal Husbandry or Veterinary Services of State Governments to be nominated by the Central Government;
- (g) two persons from among owners of livestock to be nominated by the Central Government;
- (h) two persons from among the manufacturers to be nominated by the Central Government;
- (i) an officer of the Directorate of Marketing and Inspection to be nominated by the licensing authority who shall act as the Secretary of the Committee.

(2) A member of the Committee shall hold office for the period for which the Committee has been constituted:

Provided that a member may resign his office by notice in writing given to the Chairman of the Committee.

(3) If a vacancy occurs by death or resignation, in the office of any member of the Committee, the vacancy so caused shall be filled by nomination and any person so nominated to fill a casual vacancy shall hold office only so long as the member in whose place he is nominated would have held office.

(4) The quorum for a meeting of the Committee shall be five, but subject thereto, the Committee may act notwithstanding any vacancy in its membership.

(5) The Committee may regulate its proceedings in such manner as it thinks fit, but on any matter on which the votes of the Committee are equally divided, the Chairman or the person presiding at a meeting of the Committee shall have a second or casting vote.

(6) The functions of the Committee shall be to aid and advise the Department of Agriculture in the Government of India dealing with Animal Husbandry on any matter pertaining to meat food products industry.

(7) The Central Government may at any time, if it deems expedient in the public interest so to do, by order, dissolve the Committee and thereupon the Committee shall stand dissolved and all persons nominated to the Committee shall cease to be members thereof with effect from the date of the order;

Provided that the Central Government shall take steps to reconstitute the Committee as soon as possible in the manner, provided in sub-clause (1).

4. **Licence.**—(1) No person shall carry on business as a manufacturer except under and in accordance with the terms and conditions of a licence granted to him under this Order.

(2) Every application for the grant of a licence shall be made in Form 'A' set out in the First Schedule and shall be accompanied by a treasury challan evidencing the payment of the fees as specified in sub-clause (3).

(3) For the purposes of this Order, there shall be three categories of manufacturers as specified in column (i) of the Table below and the licence fees payable by each of the categories of manufacturers shall be as specified in the corresponding entry in column (2) of the said Table.

TABLE

Category of manufacturer	Licence fees
Category 'A':—Manufacturer who makes meat food products exclusively from meat of animals slaughtered and dressed in his factory.	Rs. 100.00
Category 'B':—Manufacturer who makes meat food products exclusively from meat of animals slaughtered and dressed in a slaughter house approved by the licensing authority and whose factory is situated in close proximity to such slaughter house.	Rs. 75.00
Category 'C':—Manufacturer other than those belonging to categories 'A' and 'B'	Rs. 50.00

(4) A licensing authority may either grant or refuse to grant a licence;

Provided that where a licence is refused, the licensing authority shall record a brief statement of the reasons for such refusal and furnish a copy thereof to the applicant.

(5) Where a licence is not granted to a person under this clause, the fee paid by him shall be refunded to him.

(6) A licence unless it is cancelled or suspended shall be valid till the end of the year during which it is issued.

5. **Renewal of licence.**—(1) An application for the renewal of a licence issued under this Order shall be made at least sixty days before the expiry of the licence.

(2) Every application for the renewal of a licence shall be made in Form A set out in the First Schedule and shall be accompanied by a treasury challan evidencing the payment of the licence fees as specified in sub-clause 3 of clause 4.

(3) An application for the renewal of a licence shall be disposed of before the date of expiry of the licence and if it is not disposed of before that date, it shall be deemed to have been granted for a further period of one year.

6. **Conditions of licence.**—A licence granted under this Order shall be in Form 'B' set out in the First Schedule and shall be subject to such terms and conditions as the licensing authority may impose.

7. Cancellation or suspension of licence.—(1) The licensing authority may, after giving the licensee a reasonable opportunity of being heard, cancel or suspend a licence on any one or more of the following grounds, namely:—

- (a) that there has been a breach of any of the conditions subject to which the licence was granted;
- (b) that the licensee has contravened all or any of the provisions of this Order;
- (c) that the licensee has failed to comply with any order or direction issued under this order.

(2) Where a license is cancelled or suspended under sub-clause (1), the licensing authority shall record a brief statement of the reasons for such cancellation or suspension and furnish a copy thereof to the licensee whose licence has been cancelled or suspended.

8. Appeal.—Any person aggrieved by an order of the licensing authority under sub-clause (4) of clause 4 or clause 7 may, within thirty days from the date of the receipt of the copy of the statement of the reasons for the refusal to grant the licence, appeal to the Central Government for its decision.

Provided that before passing an order rejecting the appeal, the Central Government shall give a reasonable opportunity of being heard to the persons likely to be affected by such order.

9. Requirements to be satisfied by the licensee.—(1) No licensee shall manufacture any meat food product except under and in accordance with the provision of this Order.

(2) Every licensee shall manufacture meat food products in conformity with the sanitary and other requirements specified in the Second Schedule.

(3) Every licensee who slaughters animals for the purpose of manufacturing meat food products shall conform to the hygienic and other requirements specified in the Third Schedule.

(4) Every licensee shall, in regard to packing, marking and labelling containers of food products comply with the requirements specified in the Fourth Schedule.

(5) Notwithstanding anything contained in sub-clauses (1), (2) and (3), the licensing authority may by order, published in the Official Gazette, specify any additional requirements to be complied with by a licensee and it shall be the duty of every licensee to conform to the additional requirements so specified.

10. Return.—Every licensee shall, on or before the last day of every year, submit a return in duplicate in Form 'C' set out in the First Schedule, to the licensing authority in respect of each class of meat food products manufactured, sold or exported by him during the year.

11. Prohibition as to sale, etc. by dealer etc.—No person, who is a dealer, agent, broker or vendor of meat food products shall sell or expose for sale or despatch or deliver any meat food products manufactured in India, unless such meat food products are manufactured by a licensee.

12. Power to issue directions.—The licensing authority may issue such directions as it deems fit for the purpose of giving effect to the provisions of this order.

13. Manufacturer to be bound by directions or order.—Every licensee to whom any direction or order is issued in pursuance of any provisions of this order shall be bound to comply with such directions or order and any failure on the part of the manufacturer to comply with such direction or order shall be deemed to be a contravention of the provisions of this order.

14. Powers of entry, search, seizure, etc.—(1) The licensing authority or any officer authorised by him in this behalf may with a view to securing compliance with this order:—

- (a) require any person to give any information in his possession with respect to the manufacture and disposal of any meat food products manufactured by him;
- (b) enter upon and inspect the premises of any licensee at any time with a view to satisfying himself that the requirements of this Order are being complied with and;

- (i) on giving a proper receipt, seize or detain any meat food product manufactured, marked, packed or labelled or suspected to be manufactured, marked, packed or labelled in contravention of the provisions of this Order;
 - (ii) seize or detain, on giving a proper receipt, raw materials, documents, account books or other documents, evidence connected with the manufacture of meat food products in respect of which he has reason to believe that contravention of this order has taken place; and
 - (iii) dispose of all meat food products or raw materials so seized or detained as he deems fit;
 - (c) inspect any books or other documents of a licensee relating to the manufacture and disposal of meat food products;
 - (d) collect, on payment, samples of meat food products, sold or intended or exposed for sale, or under despatch or delivered to any dealer, agent or broker for the purpose of sale and cause such samples to be analysed in a laboratory selected for the purpose by the licensing authority;
 - (e) collect from the licensee, free of charge on giving a proper receipt, samples of any meat food products of any chemicals, dye or any other ingredients used for the preparation of such meat food product from the premises of the licensee, in respect of which he has reason to believe that a contravention of this Order has taken place; or
 - (f) by an order in writing prohibit the sale or manufacture of any meat food products in respect of which he has reason to believe that a contravention of this Order has taken place.
- (2) No person shall refuse to furnish any information which he is legally bound to furnish and which may be lawfully demanded of him under the provisions of this Order or cancel, destroy, mutilate or deface any book or other documents with a view to evading the provisions of this Order.

15. **Sanction of prosecution.**—No prosecution for contravention of any of the provisions of this Order shall be instituted without the previous sanction of the licensing authority.

THE FIRST SCHEDULE

FORM 'A'

[See clauses 4(2) and 5(2)]

Application for licence/renewal of licence under the Meat Food Products Order, 1973.

1. Name and address of the applicant.
2. Names of the managing director, director, proprietor, partner etc.
3. Address of the factory*
4. Source of raw material.
 - (a) whether exclusively from animals slaughtered in the factory premises.
 - (b) whether purchased directly from approved public slaughter houses.
 - (c) from other sources.
5. Description of the meat food products which the applicant wishes to manufacture.
6. Installed capacity per shift of 8 hours.
7. Existing licence No. if any.
8. Total value of meat food products manufactured during the previous year.

I/We hereby undertake to comply with all the provisions of the Meat Food Products Order, 1973.

I/We append herewith a treasury challan for Rs. ——— (Rupees ——— only) in respect of the licence fee/renewal of licence fee due according to the provisions of the Meat Food Products Order, 1973.

Place:

Date:

Signature(s) of the Applicant(s).

*A plan of the factory and a list of equipment to be furnished alongwith this application. Any addition or modifications should be reported to the licensing authority within one month.

FORM 'B'

(See Clause 6)

GOVERNMENT OF INDIA

MINISTRY OF AGRICULTURE

(Department of Agriculture)

Directorate of Marketing and Inspection

Government of India Emblem

Licence under Meat Food Products Order, 1973.

Licence No.

M.F.P.O. _____

Category.....

1. Name and address of the Licensee.

2. Address of the factory.

This licence is granted under and is subject to the provisions of the Meat Food Products, Order, 19-----

Place :

(Licensing Authority)

Agricultural Marketing Advisor

Date :

to the Government of India.

Validation and Renewal

Period of validity

Class of Meat Food
Products authorised
for manufacture.Licence fee/renewal
fee paid Rs.
(in words)Signature of the
licensing authority.

FORM 'C'

(See Clause 10)

1. Name and address of the licensee.

2. Address of the factory.

3. M.F.P.O. Licence No.

4. Category.....

Statement showing the quantities of meat food products manufactured during the year 19
19 and value.

Serial No.
Name of the meat food product
Size of can or bottle
Sale price per kilogram
Quantity manufactured in kilograms.
Value in rupees.
Quantity exported.
Ports of export.
Country to which exported.
Rate per kilogram c.i.f. /f.o.b.
Value
Remarks.

Signature of the licensee

register in the form given in the above table shall be maintained by each licensee for inspection.

THE SECOND SCHEDULE

[See Clause 9(2)]

Sanitary and other requirements to be complied with by a licensee

The factory of the licensee shall, in the opinion of the licensing authority, be fit for manufacturing the class or classes of meat food products for which the licence is granted to him. The minimum sanitary requirements are given below:—

1. All parts of the factory shall always be kept clean, adequately lighted and ventilated and shall be regularly cleaned, disinfected and de-odourised. The flooring shall be imbervious and washed daily. Lime washing, colour washing or painting, as the case may be, shall be done at least once in every twelve months. The floors, walls, ceilings, partitions, parts, doors and other parts of all structures shall be of such materials, construction and finish that they can be readily and thoroughly cleaned.

2. Windows, doors and other openings suited to screening shall be fly-proof. All doors shall have strong springs so that they may close automatically.

3. The ceiling or roof shall be of permanent nature. The floor which should be imbervious should be cemented, tiled or laid in stone.

4. The premises shall be located in a sanitary place.

5. All yards, outhouses, stores and all approaches to the factory shall always be kept clean and in a sanitary condition.

6. The factory shall be so constructed and maintained as to permit hygienic production. All operations in connection with the preparation or packing of meat food products shall be carried out under strict hygienic conditions. No portion of the factory premises shall ever be used for living or sleeping purposes unless it is separated from the factory by a wall.

7. There shall be efficient drainage and plumbing systems and all drains and gutters shall be properly and permanently installed. There shall be adequate provision for the disposal of refuse.

8. The equipment and the manufacturing area approved for the manufacture of meat food products shall not be used for the manufacture of any other product. The rooms and compartments where edible products are handled shall be separate and distinct from rooms and compartments for inedible products.

9. All factories shall have adequate cold storage facilities.

10. The rooms and compartments in which any meat food product is prepared or handled shall be free from dust and from odours emanating from dressing rooms, toilet rooms, catch basins, hide cellars, casing rooms and livestock pens.

11. Every practicable precaution shall be taken to exclude flies, rats, mice and vermin from the factory. The use of poisons for any purpose in rooms or compartments where any unpacked product is stored or handled is forbidden. The use of approved bait poisons in hide cellars, compartments where inedible products are stored, out-houses or similar buildings containing canned products is, however, not forbidden.

12. Entry of dogs and cats is prohibited.

13. No vessel, container or other equipment, the use of which is likely to cause metallic contamination injurious to health shall be employed in the preparation, packing or storage of meat food products. (Copper or brass vessels shall always be heavily tinned. No iron or galvenised iron shall come in contact with meat food products).

14. Water used in the manufacture shall be potable and, if required by the licensing authority, shall be got examined chemically and bacteriologically by a recognised laboratory. The cost of such analysis shall be borne by the manufacturer.

15. Wherever five or more employees of either sex are employed, a sufficient number of latrines and wash basins for each sex as specified below shall be provided:—

Number of workers	Number of Latrines	Number of wash basins.
Not exceeding 25	1	1
Exceeding 25 but not exceeding 49	2	2
Exceeding 50 but not exceeding 100	3	3
Exceeding 100 and above.	5	5

16. Whenever cooking is done on open fire, chimneys shall be provided for removal of smoke and soot.

17. (1) No person suffering from infectious or contagious diseases shall be allowed to work in the factory. Arrangements shall be made to get the factory staff medically examined at such intervals as the licensing authority deems fit, to ensure that they are free from infectious, contagious and other diseases. A record of these examinations signed by a registered medical practitioner shall be maintained for inspection.

(2) The factory staff shall be inoculated against the enteric group of diseases and vaccinated against small pox once a year and a certificate thereof shall be kept for inspection.

(3) In case of an epidemic, all workers should be inoculated or vaccinated.

18. The workers working in processing and preparation shall be provided with proper aprons and headwears which shall be clean. The management shall ensure that all workers are neat, clean and tidy.

19. Meat used for the preparation of meat food products, if it is not slaughtered in the factory, shall be obtained only from slaughter houses in which *ante-mortem* and *post-mortem* inspections have been carried out in accordance with the rules prescribed in that connection and so certified by the local authority. Such meat shall be transported from the slaughter house to the factory under hygienic conditions and with adequate precautions to ensure that no contamination or deterioration takes place during the period between its procurement and the time of commencement of its processing in the factory.

20. Consistent with the size of the factory and volume and variety of meat food products manufactured, a laboratory shall be provided, equipped and staffed with qualified and trained personnel. The licensing authority shall accord approval of the laboratory after inspection.

THE THIRD SCHEDULE

[See clause 9(3)]

Hygienic and other requirements to be complied with by a licensee who also slaughters animals in his factory

In addition to the conditions prescribed in the Second Schedule, every manufacturer who slaughters animals within the premises of his factory for the purpose of manufacturing meat foods products shall comply with the following requirements, namely:—

1. The slaughter house attached to the factory shall have adequate separation between clean and dirty sections and shall be so organised that from the introduction of a live animal into the slaughter house up to the emergence of meat and offal classed as fit for human consumption, there shall be a continuous forward movement without any possibility of reversal, intersection or overlapping between the live animal and meat, and between meat and bye-products or waste.

2. (1) The slaughter house shall have a reception area of resting ground, lairage, slaughter hall, ancillary accommodation and refrigeration room.

(2) The reception area or resting ground shall have facilities for watering and examining animals before they are sent to holding pens. Animals suspected of contagious or infectious diseases shall be segregated and kept in separate pens which shall also be provided with arrangements for watering and feeding. The resting ground must have some over-head protective shelter.

(3) The lairage shall be adequate in size for the number of animals to be laired.

3. Every factory shall make separate provision in the slaughter hall for the slaughter of different species of animals and for different methods of slaughter. After every type of operation the slaughter house shall be cleaned and washed.

4. Every part of the internal surface of the walls and every part of the floor and pavement of the slaughter house shall be kept in good order and repair at all times, so as to prevent the absorption therein of any blood or liquid refuse or filth which may be spilled or splashed thereon or offensive or noxious matter which may be deposited therein or brought into contact therewith. Every part of the internal surface above the floor or pavement of such slaughter house shall be washed thoroughly with hot lime wash within the first 10 days of March, June, September and December. Every part of the floor or pavement of the slaughter house and every part of the internal surface of every wall on which any blood or liquid refuse or filth may have been spit or splashed or with which any offensive or noxious matter may have been brought into contact during the process of slaughtering, dressing and cutting, shall be thoroughly washed and cleaned with water and deodorant or disinfectant within three hours after the completion of slaughter.

5. It may be ensured that dogs, cats or birds do not have access to the slaughter hall. Open areas in the factory shall be covered by wire rope netting to prevent carrion birds from having access to the slaughter hall or the factory.

6. Suitable and sufficient facilities shall be provided for the isolation of meat requiring further examination by the Meat Food Products Inspector in a suitable laboratory within the premises of the slaughter house.

7. The drainage system for blood shall either be underground with facility for easy cleaning or a portable receptacle with lid.

8. Separate space shall be provided for stunning (wherever applicable), for blood and for dressing of the carcasses. The slaughtering of an animal shall not be done in the sight of other animals. The dressing of the Carcass shall not be done on the floor.

9. Rooms and compartments in which animals are slaughtered or any product is processed or prepared shall be kept sufficiently free from steam, vapours and moisture so as to ensure clean operations. This will also apply to over-head structures in those rooms and compartments.

10. Suitable and sufficient accommodation shall be provided for segregation and storage of condemned meat.

11. Suitable and sufficient facilities shall be provided for persons working in the slaughter house for changing their clothes and cleaning their hands before entering rooms used for the preparation and storage of meat.

12. Suitable and separate space shall be provided for the storage of hides and skins. This room shall have a separate exit.

13. Whenever the dressed meat is not used up for the preparation of meat food products and some portion has to be stored without further immediate processing, such storage shall be in a room maintained at 3.50°C to 10°C.

14. All the floors in lairages, slaughter halls, work rooms, hanging rooms shall be of impervious and non-slippery material.

15. Ceilings or roofs shall be so constructed and finished to minimise condensation, mould development, flaking and accumulation of dirt.

16. A constant supply of clean hot water may be available in the slaughter hall during working hours.

17. The equipment and fittings in slaughter hall except for chopping blocks, cutting boards and brooms, shall be of such material and of such construction as to enable them to be kept clean. The implements shall be of metal or other cleansable and durable material resistant to corrosion.

18. Suitable and sufficient facilities shall be provided in convenient places within the slaughter house for the sterilisation of wiping clothes, knives and other equipment used in the slaughter house.

19. Suitable and sufficient receptacles furnished with comely fitted covers shall be provided for collection and removal of all garbage, filth and refuse from the slaughter house at convenient time to a place away from the factory for disposal.

20. All blood, manure, garbage, filth or other refuse from any animal slaughtered and the hide, fat, viscera and offal therefrom shall be removed from the slaughter house within 8 hours after the completion of the slaughtering and in such a manner and by such means as will not cause nuisance at the premises or elsewhere. Every such vessel or receptacle shall be thoroughly cleaned immediately after use and shall be kept thoroughly clean when not in actual use.

21. The inner side of the skin shall not be rubbed or caused to be rubbed upon the ground within any portion of the slaughter hall. Hides and skins shall not be dragged within the slaughter hall. No gut-scraping, tripe cleaning, manufacture or preparation of meat food products, household washing or work of any nature other than is involved in the slaughter the dressing of the carcass shall be permitted in any slaughter hall except in the adjuncts to the slaughter hall intended for these products and purposes.

22. *Ante-mortem inspection.*—(1) All animals shall be adequately rested before slaughter and shall be subjected to ante-mortem examination and inspection well in advance of the time of slaughter.

(2) No animal which has been received into a slaughter hall for the purpose of being slaughtered, shall be removed from the slaughter hall before being slaughtered except with the written consent of the Meat Food Products Inspector. An animal which, on inspection, is found to be not fit for slaughter, shall be marked as "suspect" and kept separately. Each such animal shall be marked as "suspect" only by or under the personal supervision of the Meat Food Products Inspector and the marking shall not be removed or obliterated except by the Meat Food Products Inspector himself.

(3) And animal showing signs of any disease at the time of ante-mortem inspection that would cause its carcass being ultimately condemned on post-mortem shall be marked as "condemned" and rejected.

(4) An animal declared as "suspect" on ante-mortem inspection but which does not plainly show any disease or condition that would cause its entire carcass to be condemned shall maintain its identity as "suspect" until its carcass and all organs are finally inspected by the Meat Food Products Inspector.

(5) No animal in a febrile condition shall be permitted for slaughter. No suspect animal shall be slaughtered until all other animals intended for slaughter on the same day have been slaughtered. All animals which, on ante-mortem inspection, show symptoms of railroad sickness, parturient paresis rabies tetanus or any other communicable diseases shall be marked as "condemned", and disposed of in accordance with the provisions contained in sub paragraph (8) below.

(6) Animals presented for slaughter and found in a dying condition on the premises of a factory due to recent disease shall be marked as "condemned" and disposed of as provided for "condemned" animals.

(7) Every animal which, upon examination, is found to show symptoms of or is suspected of being diseased or animals declared as "suspect" shall at once be removed for treatment to such special pen and kept there for observation for such period as may be considered necessary to ascertain whether the animal is diseased or not.

(8) All animals declared as "condemned" on ante-mortem inspection shall be marked as "condemned" and killed if not already dead. Such carcasses shall not be taken into the factory to be slaughtered or dressed, nor shall they be conveyed into any department of the factory used for edible products, but shall be disposed of in the manner as indicated in sub-paragraphs 12 to 15 of paragraph 24 for condemned carcasses.

(9) During the inspection, the following points should be noted and a record kept.

- (a) evidence on cruelty to animals by over-trucking, over-driving or by other act;
- (b) disease symptoms which may affect the general health of the animal or depreciate the meat.
- (c) presence of any contagious or infectious disease or disease communicable to human beings through the consumption of meat or such animals or symptoms which may suggest that such disease is developing; and
- (d) species, sex, colour, age and body temperature. In particular, attention shall be paid to the following:—
 - (a) condition of nutrition especially amaciation;
 - (b) manner of standing and walking;
 - (c) reaction to environment;
 - (d) condition of hide, skin and hair;
 - (e) digestive system (lips, mouth, anus, rumination, quality of faeces and appetite);
 - (f) vulva, vagina and mammary glands; and
 - (g) respiratory system (nasal openings and respiration).

23. *Humane Slaughter*.—The following method of slaughter shall be considered humane:—

(1) All animals are rendered unconscious and insensible to pain by a single blow, by stunning, by electric shock, or by chemical or other means before slaughter.

(2) Pigs shall be rendered unconscious by electric shock or by passing them through or holding them in carbon-di-oxide chamber before sticking. In the absence of facilities for those methods pigs shall be stunned by a pistol of the captive bolt type.

(3) Bovines shall be stunned by captive bolt pistols so as to render them unconscious before they are slaughtered, shackled, hoisted or otherwise cut.

24. *Post-mortem inspection*.—(1) A careful and detailed post-mortem examination and inspection of the carcasses and parts thereof of all animals slaughtered shall be made soon after slaughter. All organs and parts of the carcasses and blood to be used in the preparation of meat food products shall be held in such a manner as to preserve their identity till the completion of the post-mortem inspection so that they can be identified in the event of the carcasses being condemned.

(2) Every carcass including all detached parts and organs thereof which shows evidence of any condition which will render the meat or any part or organ unfit for human consumption and which for that reason may require subsequent inspection, shall be retained by the Meat Food Products Inspector. The identity of such carcass including the detached parts and organs thereof shall be maintained until the final inspection is completed. Retained carcasses, detached parts and organs thereof shall be maintained until the final inspection is completed. Retained carcasses, detached parts and organs thereof shall in no case be washed, trimmed or mutilated in any manner unless otherwise authorised by the Meat Food Products Inspector.

(3) No air shall be blown by mouth into the tissues of any carcass or part of a carcass.

(4) Every carcass or part thereof which has been found to be unfit for human consumption shall be marked by the Meat Food Products Inspector as "Inspected and condemned".

(5) All such condemned carcasses, parts and organs thereof shall remain in the custody of the Meat Food Products Inspector pending disposal at or before the close of the day on which they are marked "Inspected and condemned" in accordance with sub-paragraphs (11), (12) and (13) below.

(6) Carcasses, parts and the organs thereof found to be sound, wholesome, healthful and fit for human consumption shall be marked as "Inspected and passed".

(7) Carcasses found affected with anthrax before evisceration shall not be eviscerated but condemned and disposed of immediately in accordance with sub-paragraph (12) below. Any part of a carcass contaminated with anthrax infected material through contact with soiled instruments or otherwise shall be immediately condemned and disposed of as provided in sub-paragraph (12) below.

(8) The portion of the slaughtering department including equipment, employees' boots and aprons, etc., contaminated by contact with anthrax material shall be cleaned and thoroughly disinfected immediately.

(9) When on inspection only a portion of a carcass on account of slight bruises is decided to be condemned, either the bruised portion shall be removed immediately and disposed of in accordance with sub-paragraph (13) below or the carcass shall be retained and kept till such time it is chilled and the bruised portion removed and disposed of as provided above.

(10) Post-mortem inspection shall be a detailed one and shall cover all parts of the carcass, the viscera, lymph glands and all organs and glands.

(11) The post-mortem inspection shall be in accordance with the general rules laid down for such inspection in public slaughter houses under the control of local bodies besides special instructions that may be issued from time to time by the licensing authority.

(12) All condemned carcasses, organs or parts thereof shall be completely destroyed in the presence of the Meat Food Products Inspector by incineration or denatured, after being slashed freely with a knife, with crude carbolic acid, cresylic disinfectant or any other prescribed agent unless such carcasses, organs or parts thereof are sterilised for the preparation of bone cum-meat meal before leaving the slaughter house premises, subject to sub-paragraph (13) below.

(13) Carcasses, organs or parts thereof condemned on account of anthrax shall be disposed of either by (i) complete incineration or (ii) thorough denaturing with prescribed dematurant in the manner prescribed in the foregoing paragraphs and also in accordance with the rules and regulations prescribed by the local authority.

(14) Destruction of condemned carcasses, organs or parts thereof shall be carried out under the direct supervision of the Meat Food Products Inspector.

(15) If in the opinion of the Meat Food Products Inspector a carcass, organ or part thereof is to be held back for further detailed examination the carcass, organ or part concerned shall not be released till the examination in detail is completed by the Meat Food Products Inspector and it is declared thereafter by him as fit. When it is to be detained for a detailed examination, the carcass, organ or part thereof shall be marked as "Held". If on subsequent inspection, the carcass, organ or part thereof is found to be unwholesome and unfit for human food, the Meat Food Products Inspector shall mark such a carcass, organ or part thereof as "condemned" and shall dispose it as described in the foregoing paragraphs.

THE FOURTH SCHEDULE

[See Clause 9(4)]

Requirements to be complied with in regard to packing, marking and labelling containers of meat food products

1. Meat food products shall be packed in such suitable containers as are described below:—

(a) All containers shall be securely packed and sealed.

(b) New sanitary top cans made from suitable kind of tin plate shall be used. The cans shall be lacquered internally; they shall be sealed hermetically after filling. The lacquer used shall be sulphur Resistant and shall not be soluble in fat or brine.

- (c) Cans used for filling pork luncheon meat shall be coated internally with edible gelatin, lard or lined with vegetable parchment paper before being filled.
 - (d) The exterior of the cans shall be free from major dents, rust, perforations and seam distortions.
 - (e) Cans shall be free from leaks.
 - (f) Bottles and jars used for packing shall be new and must be capable of being sealed hermetically.
2. Packing materials shall be clean and should be stored in a clean and sanitary manner to prevent contamination of the final product.
3. Meat food products packed in hermetically sealed containers shall be processed to withstand spoilage under commercial conditions of storage and transport.
4. No water other than portable water shall be used for cooking or cooling of any hermetically sealed container.
5. After processing, containers shall be handled in such a manner as to avoid contamination of the product. Belts, runways and other conveying equipment shall be maintained in clean condition and good repair.
6. Processed hermetically sealed containers shall be inspected to exclude defective containers.
7. Every manufacturer shall provide adequate facilities for the incubation of random samples of individual batches of containers.
8. The manufacturer shall cause an appropriate label to be securely affixed to each container after packing it with meat food products derived from meat which has been previously inspected and passed.
9. Specimens of all labels shall first be got approved by the licensing authority before use.
10. The following particulars shall be clearly marked on the labels, namely;—
- (a) Name of the Product.
 - (b) Net weight or volume of the contents at the time of packing.
 - (c) Name of the manufacturer and the place of manufacture.
 - (d) Where any permitted preservative or colouring agent other than natural colour is added, a statement to the effect that it contains permitted preservative or colouring agent other than natural colour.
 - (e) Licence Number and Category of manufacturer.
 - (f) The name of the product shall always be the common name which shall clearly identify the article packed and be understood by the consumer. In the case of products prepared by salting, smoking, drying and cooking, etc. the process shall be so indicated on the label. Ambiguous terms about the products which are not understood by the consumer shall not be used. The list of ingredients shall appear as part of or in addition to the name of the product.
 - (g) When any artificial flavouring agent is permitted to be used this fact shall appear in prominent letters and in continuance of the name of the product, "Artificially Flavoured" on the label. The ingredient statement shall identify it as "artificially flavoured".
 - (h) Terms which may bear some geographical significance with reference to a locality other than that in which either the factory is located or the product is manufactured shall appear on the label only after being qualified by the word "style", "brand" or "type" as the case may be.
 - (i) Every trade name shall have the prior approval of the licensing authority. No statement, word, picture or design may convey a false impression or give a false indication of origin or quality shall appear on the label.

11. No meat food product shall contain any poisonous element specified in column (2) of the Table below, in excess of the quantity specified in the corresponding entry in column (3) thereof:—

THE TABLE

Sl. No.	Name of the poisonous metal	Parts per million by weight
1	2	3
1. Lead	2.5
2. Copper	20
3. Arsonic	2.0
4. Tin	250
5. Zinc	50

[F. No. 18-38/65-LDT.]

V. K. MALIK,
Director (Animal Husbandry).

कृषि मंत्रालय
(कृषि विभाग)

मांस बाय उत्पाद आदेश, 1973

नई दिल्ली, 28 मार्च 1973

एस० ओ० 176(अ)—प्रावश्यक वस्तु अधिनियम, 1955 (1955 का 10) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, केन्द्रीय सरकार एतद्वारा निम्नलिखित आदेश देती है, अर्थात्:—

1. संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ :—(1) इस आदेश का नाम मांस खाद्य उत्पाद आदेश, 1973 होगा ।

(2) यह उस तारीख को प्रवृत्त होगा, जिसे केन्द्रीय सरकार, राजपत्र में अधिमूचना द्वारा नियत करे ।

2. परिभाषाएं :—इस आदेश में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,—

(क) “पशु” से ऐसा पशु अभिप्रेत है जो नीचे विनिर्दिष्ट किसी जाति का हो :—

(i) भेड़ ;

(ii) बकरा ;

(iii) सूअर ;

(iv) गौ ;

और जिसके अन्तर्गत कुक्कुट भी है ।

(ख) "पशु-शव" से मृत शरीर या उसका कोई भाग अभिप्रेत है, जिसके अन्तर्गत ऐसे पशु की अतड़ी भी है जिसका बध किया गया है ;

(ग) "समिति" से खण्ड 3 के अधीन गठित की गई मांस खाद्य उत्पाद मलाहकार समिति अभिप्रेत है ;

(घ) "कारखाना" से अपनी प्रतीमाओं सहित कोई ऐसा परिसर अभिप्रेत है जिसमें मांस खाद्य उत्पादों को विक्रय के लिए विनिर्मित या पैक किया जाता है ;

(ङ) "अनुज्ञापितधारी" से ऐसा विनिर्माता अभिप्रेत है जिसे इस आदेश के अधीन अनुज्ञप्ति मंजूर की गई है ;

(च) "अनुज्ञापन प्राधिकारी" से भारत सरकार का कृषि विपणन मलाहकार अभिप्रेत है और इसके अन्तर्गत केन्द्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से उसके द्वारा इस निमित्त प्राधिकृत कोई अन्य अधिकारी भी है ;

(छ) "स्थानीय प्राधिकारी" से नगरपालिका परिषद्, समिति, निगम, पंचायत, अधिसूचित क्षेत्र समिति या अन्य ऐसा प्राधिकारी अभिप्रेत है जिसे किसी स्थानीय क्षेत्र में बधशाला के विनियमन और अनुज्ञापन, नियन्त्रित किया गया है ;

(ज) "विनिर्माता" से ऐसा व्यक्ति अभिप्रेत है, जो विक्रय के लिए मांस खाद्य उत्पादों के विनिर्माण या पैक करने के कारखाने में लगा हुआ है, किन्तु इसके अन्तर्गत ऐसा व्यक्ति नहीं है जो ऐसे उत्पादों का विक्रय किसी रैस्तरां, होटल, बारडिंग हाउस या होस्टल में करता है ;

(झ) "मांस" से पशुशव के गोشت और उसके अन्य खाने योग्य भाग अभिप्रेत है ;

(ञ) "मांस खाद्य उत्पाद" से भोजन की कोई वस्तु या कोई ऐसी वस्तु अभिप्रेत है जो भोजन के रूप में प्रयोग के लिए आशयित है या उसके योग्य है जो मांस को सुखाकर, संसाधित करके, घूमायन करके, पकाकर, नमक-मिर्च, मसाला लगा कर या उपरोक्त किसी पद्धति के समान मांस के प्रसंस्करण की पद्धति का अनुसरण करके व्युत्पन्न या तैयार की गई है ;

(ट) "मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक" से अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा नियुक्त किया गया कोई शासकीय पशु चिकित्सक अभिप्रेत है और इसके अन्तर्गत इस आदेश के अधीन मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक के कृत्यों का पालन करने के लिए प्राधिकृत किया गया स्थानीय प्राधिकारी का कोई अधिकारी भी है ।

(ठ) "अनुसूची" से इस आदेश में संलग्न अनुसूची अभिप्रेत है ;

(ड) "बधशाला" से ऐसा भवन, परिसर या स्थान अभिप्रेत है, जो स्थानीय प्राधिकारी द्वारा मानव उपभोग के लिए आशयित पशुओं के बध के लिए बधशाला के रूप में अनुज्ञप्त किया गया है ;

(ढ) "वर्ष" से कोई कलेंडर वर्ष या उसका भाग अभिप्रेत है ।

3. समिति का गठन.—(1) यथाशक्य शीघ्र, इस आदेश के प्रारम्भ के पश्चात् और उसके पश्चात् प्रत्येक दो वर्ष के अन्तर्गत पर, केन्द्रीय सरकार, ऐसे आदेश द्वारा जो राजपत्र में प्रकाशित किया गया हो एक समिति गठित करेगी जो मांस खाद्य उत्पाद सलाहकार समिति के नाम से ज्ञात होगी, जिसका गठन भारत सरकार के कृषि विभाग के कृषि विपणन सलाहकार, जो उसका अध्यक्ष होगा, और निम्नलिखित सदस्यों से होगा, अर्थात् —

- (क) पशुपालन आयुक्त, भारत सरकार या उसका नामनिर्देशित ;
- (ख) स्वास्थ्य-सेवा-महानिदेशक, भारत सरकार या उसका नामनिर्देशित ;
- (ग) तकनीकी-विकास-महानिदेशक, भारत सरकार या उसका नामनिर्देशित ;
- (घ) कार्यपालक निदेशक, खाद्य और पोषण बोर्ड, खाद्य विभाग भारत सरकार या उसका नामनिर्देशित ;
- (ङ) निदेशक, केन्द्रीय खाद्य प्रौद्योगिक अनुसंधान संस्थान, मैसूर, या उसका नामनिर्देशित ;
- (च) राज्य सरकारों के पशुपालन विभाग या पशुचिकित्सा सेवाओं के दो अधिकारी जिन्हें केन्द्रीय सरकार नामनिर्देशित करेगी ;
- (छ) पशुधन के स्वामियों में से दो व्यक्ति, जिन्हें केन्द्रीय सरकार नामनिर्देशित करेगी ;
- (ज) विनिर्माताओं में से दो व्यक्ति, जिन्हें केन्द्रीय सरकार नामनिर्देशित करेगी ;
- (झ) विपणन और निरीक्षण निदेशालय का कोई अधिकारी, जिसे अनुज्ञापन प्राधिकारी नामनिर्देशित करेगा, जो समिति के सचिव के रूप में कार्य करेगा ।

(2) समिति का सदस्य उस अवधि तक पद धारण करेगा जब तक के लिए समिति गठित की गई है ;

किन्तु सदस्य, समिति के अध्यक्ष को लिखित सूचना देकर अपने पद का त्याग कर सकेगा ।

(3) यदि समिति के किसी सदस्य के पद में रिक्ति मृत्यु या त्याग-पत्र के कारण होती है तो इस प्रकार हुई रिक्ति नामनिर्देशन द्वारा भरी जाएगी और आकस्मिक रिक्ति को भरने के लिए इस प्रकार नामनिर्देशित किया गया कोई व्यक्ति, केवल तब तक पद धारण करेगा, जब तक वह सदस्य, जिसके स्थान पर वह नामनिर्देशित किया गया है, पद धारण करता ।

(4) समिति के अधिवेशन के लिए गणपूर्ति पांच होगी, किन्तु इसके अधीन, समिति अपनी सदस्यता में किसी रिक्ति के होते हुए भी, कार्य कर सकेगी ।

(5) समिति अपनी कार्यवाहियों का, ऐसी रीति में जिसे वह उचित समझे, विनियमन कर सकेगी, किन्तु किसी ऐसे विषय पर जिसमें समिति के मत बराबर बराबर हों, अध्यक्ष का, या समिति के अधिवेशन में सभापतित्व करने वाले व्यक्ति का, एक द्वितीय या निर्णायक मत होगा ।

(6) समिति के ये कृत्य होंगे कि वह भारत सरकार के कृषि विभाग को जो पशुपालन में व्यवहार कर रहा है, मांस खाद्य उत्पाद उद्योग से सम्बन्धित किसी विषय में सहायता और सलाह दे ।

(7) यदि केन्द्रीय सरकार, लोक हित में ऐसा करना समीचीन समझती है, तो वह समिति को, आदेश द्वारा, किसी भी समय विघटित कर सकेगी और तब समिति विघटित रहेगी और समिति के लिए नामनिर्दिष्ट किए गए सभी व्यक्ति आदेश की तारीख से उसके सदस्य न रह जायेंगे ;

परन्तु केन्द्रीय सरकार, समिति के पुनर्गठन के लिए उपखण्ड (1) में उपबन्धित रीति में यथासंभव शीघ्र कार्यवाही कर सकेगी ।

4. अनुज्ञप्ति.—(1) कोई भी व्यक्ति, सिवाय इस आदेश के अधीन, उसे मंजूर की गई अनुज्ञप्ति के निर्बन्धनों और शर्तों के अधीन और अनुसार, विनिर्माता के रूप में कारखाना नहीं करेगा ।

(2) अनुज्ञप्ति की मंजूरी के लिए प्रत्येक आवेदन प्रथम अनुसूची में, उपवर्णित प्ररूप "क" में किया जाएगा और उसके साथ एक खजाना चालान उस फीस के संदाय के साक्ष्य के रूप में लगाया जाएगा जो उपखण्ड (3) में विनिर्दिष्ट की गई है ।

(3) इस आदेश के प्रयोजनों के लिए विनिर्माताओं के तीन प्रवर्ग होंगे जो नीचे की सारणी के स्तम्भ (1) में विनिर्दिष्ट किए गए हैं और विनिर्माताओं के प्रत्येक प्रवर्ग द्वारा संदेय अनुज्ञप्ति फीस वह होगी जो उक्त सारणी के स्तम्भ (2) की तत्स्थानी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट की गई है ।

सारणी

विनिर्माता का प्रवर्ग	अनुज्ञप्ति	फीस
(1)	(2)	
		रु० पैसे
प्रवर्ग 'क' :—ऐसा विनिर्माता, जो केवल ऐसे पशुओं के मांस से मांस खाद्य उत्पाद बनाता है, जिनका वध और सफाई उसके अपने कारखाने में की गई है ।	100	00
प्रवर्ग 'ख' :—ऐसा विनिर्माता, जो केवल ऐसे पशुओं के मांस से मांस खाद्य उत्पाद बनाता है, जिनका वध और सफाई अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा अनुमोदित वधशाला में की जाती है और जिसका कारखाना, ऐसी वधशाला के अत्यन्त निकट स्थित है	75	00
प्रवर्ग 'ग' :—प्रवर्ग 'क' और 'ख' के विनिर्माताओं से भिन्न विनिर्माता ।	50	00

(4) अनुज्ञापन प्राधिकारी अनुज्ञप्ति मंजूर कर सकेगा, या उसे मंजूर करने से इंकार कर सकेगा ;

परन्तु जहां अनुज्ञप्ति नामंजूर कर दी गई है वहां अनुज्ञापन प्राधिकारी ऐसी नामंजूर के कारणों का एक संक्षिप्त कथन अभिलिखित करेगा और उसकी एक प्रति आवेदक को देगा ।

(5) जहां कोई अनुज्ञप्ति किसी व्यक्ति को इस खण्ड के अधीन मंजूर नहीं की गई है वहां उसके द्वारा संदत्त फीस उसे वापस कर दी जाएगी ।

(6) कोई अनुज्ञप्ति, जब तक वह रद्द या निलम्बित न की जाए, उस वर्ष के अन्त तक विधिमान्य रहेगी जिसके दौरान वह जारी की गई है ।

5. अनुज्ञप्ति का नवीकरण.—(1) इस आदेश के अधीन जारी की गई अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए आवेदन उस अनुज्ञप्ति के अवसान से कम से कम साठ दिन पूर्व देना होगा ।

(2) अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए प्रत्येक आवेदन प्रथम अनुसूची में उपवर्णित प्ररूप “क” में दिया जाएगा और उसके साथ एक खजाना चालान उस फीस के संदाय के साक्ष्य के रूप में लगाया जाएगा जो खण्ड 4 के उपखण्ड (3) में विनिर्दिष्ट की गई है ।

(3) अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए आवेदन का अनुज्ञप्ति के अवसान की तारीख से पूर्व निपटारा किया जाएगा और यदि उसका निपटारा उस तारीख से पूर्व नहीं किया गया है तो यह समझा जाएगा कि वह एक वर्ष की और अवधि के लिए मंजूर कर दी गई है ।

6. अनुज्ञप्ति की शर्तें.—इस आदेश के अधीन मंजूर की गई अनुज्ञप्ति प्रथम अनुसूची में उपवर्णित प्ररूप ‘ख’ में दी जाएगी और वह ऐसे निबन्धनों और शर्तों के अधीन होगी जिन्हें अनुज्ञापन प्राधिकारी अधिरोपित करे ।

7. अनुज्ञप्ति का रद्दकरण या निलम्बन.—(1) अनुज्ञापन प्राधिकारी, अनुज्ञप्तिधारी को सुनवाई का युक्तियुक्त अवसर देने के पश्चात्, निम्नलिखित आधारों में से किसी एक या अधिक आधार पर किसी अनुज्ञप्ति को रद्द या निलम्बित कर सकेगा, अर्थात् —

(क) कि उन शर्तों में से किसी का भंग हुआ है जिसके अधीन अनुज्ञप्ति मंजूर की गई है ।

(ख) कि अनुज्ञप्ति धारी ने इस आदेश के सभी उपबन्धों या उनमें से किसी का उल्लंघन किया है ;

(ग) कि अनुज्ञप्तिधारी इस आदेश के अधीन जारी किए गए किसी आदेश या निदेश का अनुपालन करने में असफल रहा है ।

(2) जहां कोई अनुज्ञप्ति उपखण्ड (1) के अधीन रद्द या निलम्बित की गई है वहां, अनुज्ञापन प्राधिकारी ऐसे रद्दकरण या निलम्बन के कारणों का एक संक्षिप्त कथन अभिलिखित करेगा और उसकी एक प्रति उस अनुज्ञप्तिधारी को देगा जिसकी अनुज्ञप्ति रद्द या निलम्बित की गई है ।

8. अपील.—खण्ड 4 के उपखण्ड (4) या खण्ड 7 के अधीन अनुज्ञापन प्राधिकारी के किसी आदेश से व्यथित कोई व्यक्ति, अनुज्ञप्ति के मंजूर करने से इंकार के कारणों के

कथन की प्रति की प्राप्ति की तारीख^१ से तीस दिन के भीतर केन्द्रीय सरकार को उसके विनिश्चय के लिए अपील कर सकेगा ।

परन्तु केन्द्रीय सरकार, अपील नामंजूर करने का आदेश पारित करने से पूर्व, उन व्यक्तियों को, जिनका उस आदेश से प्रभावित होना संभाव्य है, सुनवाई का युक्तियुक्त अवसर देगी ।

9. अनुज्ञप्तिधारी द्वारा पूरी की जाने वाली अपेक्षाएं.—(1) कोई भी अनुज्ञप्तिधारी, सिवाए इस आदेश के उपबंध के अधीन और उसके अनुसार, किसी मांस खाद्य उत्पाद का विनिर्माण नहीं करेगा ।

(2) प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी द्वितीय अनुसूची में विनिर्दिष्ट स्वच्छता संबंधी और अन्य अपेक्षाओं के अनुरूप मांस खाद्य उत्पादन का विनिर्माण करेगा ।

(3) प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी, जो मांस खाद्य उत्पादन का विनिर्माण करने के प्रयोजन के लिए पशुओं का वध करता है, तृतीय अनुसूची में विनिर्दिष्ट स्वच्छता संबंधी और अन्य अपेक्षाओं का अनुपालन करेगा ।

(4) प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी, खाद्य उत्पादों के आधानों के पैक करने, चिह्नित करने और उस पर लेबल लगाने की बाबत, चतुर्थ अनुसूची में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन करेगा ।

(5) उपखण्ड (1), (2) और (3) में किसी बात के होते हुए भी, अनुज्ञापन प्राधिकारी, अनुज्ञप्तिधारी द्वारा अनुपालन की जाने वाली कोई अतिरिक्त अपेक्षा, राजपत्र में प्रकाशित किए गए आदेश द्वारा, विनिर्दिष्ट कर सकेगा और प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी का यह कर्तव्य होगा कि वह इस प्रकार विनिर्दिष्ट की गई अतिरिक्त अपेक्षाओं का अनुपालन करे ।

10. विवरणी.—प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी, उस वर्ष के दौरान अपने द्वारा विनिर्मित, विक्रीत या निर्यातित मांस खाद्य उत्पाद के प्रत्येक वर्ग की बाबत एक विवरणी, अनुज्ञापन प्राधिकारी के पास प्रथम अनुसूची में उपवर्णित प्ररूप 'ग' में दो प्रतियों में, प्रत्येक वर्ष के अन्तिम दिन को या उसके पूर्व, भेजेगा ।

11. व्यवहारी, आदि द्वारा विक्रय, आदि के बारे में प्रतिषेध.—ऐसा कोई भी व्यक्ति, जो मांस खाद्य उत्पाद का व्यवहारी, अभिकर्ता, दलाल या विक्रेता है, भारत में विनिर्मित किसी मांस खाद्य उत्पाद का विक्रय, या उसे विक्रय के लिए अभिर्दाशित या प्रेषित या परिषत्त तब तक नहीं करेगा जब तक कि ऐसे मांस खाद्य उत्पाद का विनिर्माण अनुज्ञप्तिधारी द्वारा नहीं किया जाता हो ।

12. निदेश जारी करने की शक्ति.—अनुज्ञापन प्राधिकारी ऐसे निदेश जारी कर सकेगा जिन्हें वह इस आदेश के उपबंधों को प्रभावी बनाने के प्रयोजन के लिए उचित समझता है ।

13. विनिर्माता, निदेशों या आदेश द्वारा आबद्ध होंगे.—प्रत्येक ऐसा अनुज्ञप्तिधारी, जिसको इस आदेश के किसी उपबंध के अनुसरण में कोई निदेश या आदेश जारी किया गया है, ऐसे निदेशों या आदेश का अनुपालन करने के लिए आबद्ध होगा और ऐसे निदेश या आदेश के अनुपालन करने में विनिर्माता की ओर से कोई असफलता इस आदेश के उपबंधों का उल्लंघन समझी जाएगी ।

14. प्रवेश, तलाशी, अभिग्रहण आदि की शक्तियां.—(1) अनुज्ञापन प्राधिकारी या उसके द्वारा इस निमित्त प्राधिकृत कोई अधिकारी इस आदेश का अनुपालन सुनिश्चित करने की दृष्टि से:—

(क) किसी व्यक्ति से उसके द्वारा विनिर्मित किसी मांस खाद्य उत्पादन के विनिर्माण और व्ययन की बाबत कोई जानकारी जो उसके पास है देने के लिए अपेक्षा कर सकेगा ;

(ख) अपने आपको इस बात से संतुष्ट करने की दृष्टि से कि इस आदेश की अपेक्षाओं का

अनुपालन किया गया है, किसी अनुज्ञप्तिधारी के परिसर में किसी भी समय प्रवेश कर सकेगा और उनका निरीक्षण कर सकेगा, और:—

- (i) उचित रसीद देकर किसी ऐसे मांस खाद्य उत्पादन का अभिग्रहण कर सकेगा या उसे निरुद्ध कर सकेगा, जो इस आदेश के उपबंधों के उल्लंघन में विनिर्मित, चिह्नित, पैक किये गए हैं या उस पर लेबल लगाये गए हैं या उनके विनिर्मित चिह्नित, पैक किये जाने या उन पर लेबल लगाए जाने का संदेह है ;
- (ii) उचित रसीद देकर, मांस खाद्य उत्पाद से संबंधित ऐसे कच्चे मालों, दस्तावेजों, लेखा-बहियों, अन्य दस्तावेजों, साक्ष्य का अभिग्रहण कर सकेगा या उन्हें निरुद्ध कर सकेगा, जिनके बारे में उसके पास यह विश्वास करने का कारण है कि इस आदेश का उल्लंघन हुआ है; और
- (iii) इस प्रकार अभिगृहीत या निरुद्ध सभी मांस खाद्य उत्पाद या कच्चे माल का उस प्रकार व्ययन कर सकेगा जैसा वह उचित समझता है;
- (ग) अनुज्ञप्तिधारी की, मांस खाद्य उत्पाद के विनिर्माण और व्ययन से संबंधित किसी वही या अन्य दस्तावेज का निरीक्षण कर सकेगा ;
- (घ) ऐसे मांस खाद्य उत्पाद के नमूनों का संग्रह, उनका संदाय करके, कर सकेगा, जो बेच दिए गए हैं या विक्रय के लिए आशयित है या अभिविशित किए गए हैं या जो विक्रय के प्रयोजन के लिए किसी व्यवहारी, अभिकर्ता या दलाल को प्रेषित किए जा रहे हैं या परिवर्तित किए गए हैं और ऐसे नमूनों का विश्लेषण अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा इस प्रयोजन के लिए छांटी गई प्रयोगशाला में करा सकेगा;
- (ङ) अनुज्ञप्तिधारी से, किसी ऐसे मांस खाद्य उत्पाद के नमूने या ऐसे मांस खाद्य उत्पाद के तैयार करने के लिए प्रयोग किए गए किसी ऐसे रासायनिक द्रव्य, रंजक वस्तु या किसी अन्य घटकों का संग्रह, जिसके बारे में उसके पास यह विश्वास करने का कारण है कि इस आदेश का उल्लंघन हुआ है, अनुज्ञप्तिधारी के परिसर से, उचित रसीद देकर निःशुल्क कर सकेगा; या
- (च) किसी लिखित आदेश द्वारा किसी ऐसे मांस खाद्य उत्पाद का विक्रय या विनिर्माण प्रतिषिद्ध कर सकेगी, जिसके बारे में उसके पास यह विश्वास करने का कारण है कि इस आदेश का उल्लंघन हुआ है ।

(2) कोई भी व्यक्ति इस आदेश के उपबंधों के अधीन कोई ऐसी जानकारी देने से इंकार नहीं करेगा जिसे वह देने के लिए वैध रूप से आबद्ध है और जो उससे विधिपूर्वक मांगी जा सकेगी या वह इस आदेश के उपबंधों के अपबन्धन करने की दृष्टि से किसी वही या अन्य दस्तावेजों को रद्द नहीं करेगा, नष्ट नहीं करेगा, विकृत नहीं करेगा या विरूपित नहीं करेगा ।

15. अभियोजन के लिए मंजूरी.—इस आदेश के किसी उपबंध के उल्लंघन के लिए कोई भी अभियोजन, अनुज्ञापन प्राधिकारी की पूर्व मंजूरी के बिना संस्थित नहीं किया जाएगा ।

प्रथम अनुसूची

'प्ररूप 'क'

[खंड 4 (2) और 5(2) देखिए]

मांस खाद्य उत्पाद आदेश, 1973 के अधीन अनुज्ञप्ति/अनुज्ञप्ति के नवीकरण के लिए
आवेदन

1. आवेदक का नाम और पता
2. प्रबंधनिदेशक, निदेशक, स्वत्वधारी, भागीदार, आदि के नाम
3. कारखाने का पता
4. कच्चे माल का स्रोत—

(क) क्या अनन्यतः ऐसे पशुओं से है जिनका वध कारखाने के परिसर में किया जाता है ।

(ख) क्या अन्य अनुमोदित लोक वधशाला से सीधे किया जाता है ।

(ग) अन्य स्रोतों से ।

5. ऐसे मांस खाद्य उत्पाद का वर्णन जिनका आवेदक विनिर्माण करना चाहता है ।
6. 8 घंटे की प्रत्येक पारी की प्रतिष्ठापित क्षमता ।
7. विद्यमान अनुज्ञप्ति सं० , यदि कोई हो ।
8. पूर्वतन वर्ष के दौरान विनिर्मित मांस खाद्य उत्पाद का कुल मूल्य ।

मैं/हम मांस खाद्य उत्पाद आदेश, 1973 के सभी उपबंधों का अनुपालन करने का एतद्वारा
वचनबध हूँ/हैं ।

मैं/हम मांस खाद्य उत्पाद आदेश, 1973 के उपबंधों के अनुसार देय अनुज्ञप्ति पीस/अनुज्ञप्ति
के नवीकरण की फीस की बाबत रु० (केवल.....रु०)
का एक खजाना चालान इसके साथ नत्थी करता हूँ/करते हैं ।

स्थान :

आवेदक/आवेदकों के हस्ताक्षर

तारीख :

कारखाने का नक्शा और उपस्कर की सूची इस आवेदन के साथ भेजे जाएंगे । किन्हीं परिवर्धनों
या उपान्तरणों की रिपोर्ट अनुज्ञापन प्राधिकारी को एक मास के भीतर की जानी चाहिए ।

प्ररूप 'ख'

(खण्ड 6 देखिए)

कृषि मंत्रालय

(कृषि विभाग)

विपणन और निरीक्षण निदेशालय

संप्रतीक

मांस खाद्य उत्पाद आदेश, 1973 के अधीन अनुज्ञप्ति

अनुज्ञप्ति सं०

मां०सा०उ०आ०.....

प्रवर्ग.....

1. अनुज्ञप्तिधारी का नाम और पता ।

2. कारखाने का पता

यह अनुज्ञप्ति मांस खाद्य उत्पाद आदेश, 1973 के अधीन और उसके उपबंधों के अधीन मंजूर की गई है ।

स्थान :

तारीख :

(अनुज्ञापन प्राधिकारी)

कृषि विपणन सलाहकार,

विधिमाम्यकरण और नवीकरण

विधिमाम्यता की अवधि	विनिर्माण के लिए प्राधिकृत मास खाद्य उत्पाद का वर्ग	संदत्त अनुज्ञप्ति फीस/ नवीकरण फीस रु० (शब्दों में)	अनुज्ञापन प्राधिकारी के हस्ताक्षर
---------------------	---	--	--------------------------------------

प्ररूप 'ग'

(खण्ड 10 देखिए)

1. अनुज्ञप्तिधारी का नाम और पता ।

2. कारखाने का पता ।

3. मां०खा०उ०आ० अनुज्ञप्ति सं०.....

4. प्रवर्ग

वर्ष 19	19	के दौरान विनिर्मित मांस खाद्य उत्पाद के परिमाण और मूल्य दर्शित करने वाला विवरण
क्रम सं०		
मांस खाद्य उत्पाद का नाम		
डिब्बा या बोतल का आकार		
विक्रय मूल्य प्रति किलोग्राम		
मूल्य रुपए में		
निर्यात किया गया परिमाण		
निर्यात के पत्तन		
देश जिसको निर्यात किया गया		
दर प्रति किलोग्राम लागत, बीमा और भाड़ा। पोतपर्यन्त निःशुल्क		
मूल्य		
टिप्पणियां		

अनुज्ञप्तिधारी के हस्ताक्षर

प्रत्येक अनुज्ञप्तिधारी द्वारा उपरोक्त सारणी में दिए गए प्ररूप में एक रजिस्टर निरीक्षण के लिए रखा जाएगा।

द्वितीय अनुसूची

[खण्ड 9(2) देखिए]

किसी अनुज्ञप्तिधारी द्वारा अनुपालन की जाने वाली स्वच्छता संबंधी और अन्य अपेक्षाएं

अनुज्ञप्तिधारी का कारखाना, अनुज्ञापन प्राधिकारी की राय में, मांस खाद्य उत्पाद के वर्ग या वर्गों के विनिर्माण के लिए ठीक होगा जिसके लिये उसे अनुज्ञप्ति मंजूर की गई है। न्यूनतम स्वच्छता संबंधी अपेक्षाएं नीचे दी गई हैं:—

1. कारखाने के सभी भाग हमेशा साफ, पर्याप्त रूप से प्रकाशयुक्त और संवातित रखे जाएंगे और नियमित रूप से साफ, रोगाणुनाशित किए जाएंगे और उनकी दुर्गन्ध दूर की जाएगी। फर्श अमोक्ष होगा और उसकी प्रतिदिन धुलाई होगी। यथास्थिति, सफेदी, रंग पुताई या पेंट प्रत्येक बारह मास में कम से कम एक बार किया जाएगा। फर्श, दीवारें, भीतरी छत, विभाजन, भाग दरवाजे और सभी संरचनाओं के अन्य भाग ऐसी सामग्री, निर्मित वस्तु और फिनिश के होंगे ताकि वे आसानी से और पूर्णतः साफ किये जा सकें।

2. खिड़कियां, दरवाजे और प्रतिच्छादन के लिए उपयुक्त अन्य द्वार भक्करी से रक्षित होंगे। सभी दरवाजों में मजबूत स्प्रिंग होंगे ताकि वे स्वतः बन्द हो सकें।

3. नीचे की छत या छत स्थायी होगी। फर्श, जो अमोक्ष होना चाहिये, सीमेंट का, टाइल का या पत्थर का होना चाहिए।

4. परिसर किसी स्वास्थ्यकर स्थान पर स्थित होंगे ।

5. सभी बाड़े, उपगृह, भण्डार और कारखाने को जाने वाले सभी रास्ते हमेशा साफ और स्वास्थ्यकर वशा में रखे जाएंगे ।

6. कारखाना इस प्रकार बनाया जाएगा और अनुरक्षित किया जाएगा जिसमें स्वास्थ्यकर उत्पादन हो सके । मांस खाद्य उत्पाद के तैयार करने या पैक करने के संबंध में सभी क्रियाएं पूर्णतः स्वास्थ्यकर वशाओं के अधीन होंगी । कारखाना परिसरों का कोई भी भाग कभी भी रहने और सोने के प्रयोजन के लिए प्रयोग नहीं किया जाएगा जब तक कि कारखाने से एक दीवाल द्वारा पृथक न कर दिया गया हो ।

7. वहां पर्याप्त जल-निकाव और नलकारी व्यवस्थाएं होंगी और सभी नालियां और मल-नालियां उचित रूप से और स्थायी रूप से बनाई जाएंगी । वहां कूड़े के हटाने के लिए पर्याप्त व्यवस्था होगी ।

8. मांस खाद्य उत्पाद के विनिर्माण के लिए अनुमोदित किए गए उपस्कर और विनिर्माण क्षेत्र किसी अन्य उत्पाद के विनिर्माण के लिए प्रयोग नहीं किए जाएंगे । ऐसे कमरे और कक्ष जहां खाद्य उत्पाद का बन्दोबस्त किया जाता है, अखाद्य उत्पादों के लिए कमरों और कक्षों से अलग और भिन्न होंगे ।

9. सभी कारखानों में पर्याप्त शीतागार सुविधाएं होंगी ।

10. वे कमरे और कक्ष, जिनमें कोई मांस खाद्य उत्पाद तैयार किया जाता है या उसका बन्दोबस्त किया जाता है धूल रहित और सफाई करने के कमरों, शौचालयों, जलरोक क्षेत्रों, चमड़े के गोदामों, खोल चढ़ाने के कमरों और पशुधन बाड़ों से आने वाली दुर्गन्ध से रहित होंगे ।

11. कारखाने में मक्खियों, चूहों, चूहियों और हानिकारक कीड़ों को न आने देने के लिए हर सम्भव पूर्वावधानी बरती जाएगी । उन कमरों और कक्षों में, जहां कोई खुला उत्पाद रखा हुआ हो या उसका बन्दोबस्त किया गया हो, किसी भी प्रयोजन के लिए किसी भी प्रकार के विष का प्रयोग निषिद्ध है । किन्तु चमड़े के गोदामों, कक्षों, जहां अखाद्य उत्पाद रखे हुए हों, उपगृह या डिब्बाबन्द उत्पाद अन्तर्विष्ट करने वाले अन्य वैसे ही भवनों में अनुमोदित चार विषों का प्रयोग निषिद्ध नहीं है ।

12. कुत्तों और बिल्लियों का प्रवेश प्रतिषिद्ध है ।

13. कोई भी ऐसा भाण्ड, आधान या अन्य उपस्कर, जिसके प्रयोग से स्वास्थ्य के लिए हानिकर बातिवक संदूषणता उत्पन्न होने की संभावना हो, मांस खाद्य उत्पाद के तैयार करने, पैक करने या भण्डारकरण में प्रयोग नहीं किया जाएगा । (तांबे या पीतल के भाण्डों पर हमेशा पर्याप्त मात्रा में कलई होनी चाहिए । कोई भी लोहा या जस्ती लोहा मांस खाद्य उत्पाद के सम्पर्क में नहीं आयेगा ।)

14. विनिर्माण में प्रयुक्त जल पेय होगा और, यदि अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा अपेक्षा की जाए तो उसकी किसी मान्यताप्राप्त प्रयोगशाला द्वारा रासायनिक और जीवाणु-परीक्षा करानी होगी । ऐसे विश्लेषण का खर्च विनिर्माता द्वारा वहन किया जाएगा ।

15. जहां कहीं पांच या उससे अधिक महिला या पुरुष कर्मचारी नियोजित हों वहां प्रत्येक महिला या पुरुष के लिए शौचालयों और धावन पात्रों की पर्याप्त संख्या में व्यवस्था की जाएगी जैसा कि नीचे विनिर्दिष्ट किया गया है:—

कर्मचारों की संख्या	शौचालयों की संख्या	धावन पात्रों की संख्या
25 से अधिक न हो	1	1
25 से अधिक हो	2	2
परन्तु 49 से अधिक न हो ।		
50 से अधिक हो परन्तु 100 से अधिक न हो	3	3
100 से और 100 से अधिक हो	5	5

16. जब कभी पाक खुली अग्नि पर किया जाय तो धुआं और कालिख निकालने के लिए विमनियों की व्यवस्था करनी होगी ।

17(1) कोई भी व्यक्ति, जो संक्रामक या सांसगिक रोगों से पीड़ित है, कारखाने में कार्य करने के लिये अनुज्ञात नहीं किया जाएगा । कारखाने के कर्मचारिवृन्द की ऐसे अंतरालों पर जिसे अनु-ज्ञापन प्राधिकारी ठीक समझे, स्वास्थ्य परीक्षा यह सुनिश्चित करने के लिये, कि उन्हें कोई भी संक्रामक, सांसगिक और अन्य रोग नहीं है, कराने की व्यवस्था करनी होगी । इन परीक्षाओं का किसी रजिस्ट्रीकृत चिकित्सक द्वारा हस्ताक्षरित अभिलेख निरीक्षण के लिए रखा जाएगा ।

(2) कारखाने के कर्मचारीवृन्द के वर्ष में एक बार एन्ट्रिकग्रुप के रोगों के टीके और चेचक के टीके लगाने होंगे और उनका प्रमाणपत्र निरीक्षण के लिए रखा जाएगा ।

(3) महामारी की दशा में सभी कर्मचारों को टीके लगाए जाने चाहिए ।

18. उसके प्रसंस्करण करने और तैयार करने में कार्यशील कर्मचारों का उचित भलवस्त्र और साफे, जो साफ होंगे, दिए जाएंगे । प्रबंधमण्डल को यह सुनिश्चित करना होगा कि सभी कर्मकर साफ-सुथरे और स्वस्थ हैं ।

19. मांस खाद्य उत्पाद तैयार करने के लिए प्रयोग किया गया मांस, यदि उसका बंध कारखाने में नहीं किया गया है, केवल ऐसी वधशाला से अभिप्राप्त किया जाएगा जिसमें स्थानीय प्राधिकारी द्वारा इस सम्बन्ध में विहित किए गए और प्रमाणित किए गए नियमों के अनुसार मरण से पूर्व और मरणोत्तर निरीक्षण किए जाते हैं । ऐसे मांस का परिवहन वधशाला से कारखाने की यह सुनिश्चित करने के लिए, स्वास्थ्यकर दशाओं में और पर्याप्त पूर्वावधानियों के साथ किया जाएगा कि उसके प्राप्त करने और कारखाने में उसके प्रसंस्करण के प्रारम्भ होने के समय के बीच की अवधि के दौरान कोई भी संदूषण या क्षति न हो ।

20. कारखाने के साइज और विनिर्मित मांस खाद्य उत्पाद के परिमाण और किस्म के अनुसार एक प्रयोगशाला की व्यवस्था की जाएगी और उसमें अर्हित और प्रशिक्षित कामिक तैनात किए जाएंगे । अनुज्ञापन प्राधिकारी प्रयोगशाला का निरीक्षण करने के पश्चात् इसे अनुमोदित करेगा ।

तृतीय अनुसूची

[खण्ड 9(3) देखिए]

ऐसे अनुज्ञप्तिधारी द्वारा, जो अपने कारखाने में पशुओं का बध भी करता है, अनुपालन किए जाने वाली स्वास्थ्य सम्बन्धी और अन्य अपेक्षाएं।

द्वितीय अनुसूची में विहित शर्तों के अतिरिक्त, प्रत्येक विनिर्माता, जो मांस खाद्य उत्पाद के विनिर्माण के प्रयोजन के लिए अपने कारखाने को परिसर के भीतर पशुओं का बध करता है, निम्नलिखित अपेक्षाओं का अनुपालन करेगा, अर्थात् :—

1. कारखाने में संलग्न बधशाला के साफ और गन्धे अनुभागों के बीच पर्याप्त दूरी होगी और वह इस प्रकार व्यवस्थित होगी कि बधशाला में जीवित पशुओं के प्रवेश से लेकर मानक उपयोग के यथायोग्य वर्गीकृत मांस और मांसोच्छिष्ट के निर्गमन तक जीवित पशुओं और मांस के बीच और मांस और उपोत्पाद या छालन के बीच बिना किसी उलट-फेर, अन्तर्-नुभाग या अतिछादन के, एक निरन्तर अग्र-गति होगी।

2. (1) बधशाला में विश्राम स्थल का एक संग्रहण क्षेत्र, पशुविश्रामिक, बधहाल, आनुवंशिक स्थान और प्रशीतन कक्ष होंगे।

(2) संग्रहण क्षेत्र या विश्राम स्थल में, पशुओं को रोक-बाड़े में उनको भेजे जाने के पहले पानी पिलाने और परीक्षा की सुविधाएं होंगी। ऐसे पशुओं को जिन पर सांसर्गिक या संक्रामक रोग होने का संदेह हो पृथक किया जाएगा और उन्हें पृथक बाड़ों में रखा जाएगा, उनमें भी पानी पिलाने और चारा खिलाने के लिए प्रबन्ध होगा। विश्राम स्थल के ऊपर कुछ सुरक्षात्मक छप्पर होंगे।

(3) बाड़े की लम्बाई-चौड़ाई उन पशुओं की संख्या के लिए पर्याप्त होगी जिनको वहां रखा जाना है।

3. प्रत्येक कारखाने में विभिन्न किस्मों के पशुओं के बध के लिए और बध की विभिन्न रीतियों के लिए बध-हाल में पृथक-पृथक व्यवस्था होगी। प्रत्येक प्रकार की संक्रिया के पश्चात् बधशाला साफ की जाएगी और धोई जाएगी।

4. बधशाला की दीवारों के आन्तरिक हिस्से का प्रत्येक भाग और उसके फर्श या खड़्जे का प्रत्येक भाग सभी समय अच्छी हालत और मरम्मत में रखा जाएगा ताकि इसमें किसी रक्त का भाग या द्रव अवशिष्ट या मल, जो उस पर गिर जाएगा बिखर जाए, अथवा दुर्गन्धित या क्षतिकारक पदार्थ जो उसमें जमा हो जाए या उसके सम्पर्क में आ जाए, के अवशोषण को रोका जा सके। ऐसी बधशाला के फर्श या खड़्जे के ऊपर के आन्तरिक हिस्से का प्रत्येक भाग मार्च, जून, सितम्बर और दिसम्बर के पहले दस दिन के भीतर गर्म भूने से भली प्रकार धोया जाएगा। बधशाला के फर्श या खड़्जे का प्रत्येक भाग और प्रत्येक दीवार के आन्तरिक हिस्से का ऐसा प्रत्येक भाग, जिस पर रक्त या द्रव, अवशिष्ट या मल गिर जाए या बिखर जाए या बध करने, साफ करने और काटने की प्रक्रिया के दौरान उसके सम्पर्क में कोई दुर्गन्धित या क्षतिकारक पदार्थ आया हो, बध के पूरा हो जाने के बाद तीन घण्टे के भीतर पानी तथा ह्यूडरेन्ट या जीवाणुनाशक से भली प्रकार धोया और साफ किया जाएगा।

5. यह सुनिश्चित कर लेना चाहिए कि कुत्ते, बिल्लियां या पक्षी वध-हाल तक न पहुंच पाएं। कारखाने के खुले क्षेत्र तार की जाली से ढके जाएंगे ताकि मुरदाखोर पक्षी वधशाला या कारखाने तक न पहुंच पाएं।

6. उस मांस को, जिसकी मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा वधशाला के परिसर के भीतर उपयुक्त प्रयोगशाला में और परीक्षा की अपेक्षा हो, अलग रखने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाएं उपलब्ध कराई जाएंगी।

7. रक्त की निकास प्रणाली या तो भूगत होगी जिसमें आसानी से साफ करने की सुविधा हो या उसमें ढक्कन सहित ऐंग पात्र हो जिसे एक स्थान से दूसरे स्थान को ले जाया जा सके।

8. संज्ञाहीन करने के लिए (जहां कहीं भी लागू हो), रक्त के लिए और पशु शवों के साफ करने के लिए अलग स्थान की व्यवस्था की जाएगी। किसी भी पशु का वध किसी अन्य पशु के सामने नहीं किया जाएगा। पशु-शव की सफाई फर्श पर नहीं की जाएगी।

9. वे कमरे और कक्ष, जिनमें पशुओं का वध किया जाता हो या किसी उत्पाद का प्रसंस्करण या उसको तैयार किया जाता हो, भाप, वाष्प और नमी से पर्याप्त रूप से मुक्त रखे जाएंगे, ताकि संक्रियाएं सफाई से की जा सकें। यह बात उन कमरों और कक्षों के ऊपरी संरचना को भी लागू होगी।

10. निष्प्रयोज्य मांस के पृथक्करण और भंडारण के लिए उपयुक्त और पर्याप्त स्थान की व्यवस्था की जाएगी।

11. वधशाला में कार्य करने वाले व्यक्तियों के लिए मांस को तैयार करने और भंडारण के लिए प्रयोग किए जाने वाले कमरों में प्रवेश करने से पूर्व उनके कपड़े बदलने और हाथ साफ करने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी।

12. चमड़ा और खाल के भंडारण के लिए उपयुक्त और अलग अलग स्थान की व्यवस्था की जाएगी। इस कमरे का बाहर निकलने का द्वार अलग होगा।

13. जब कभी साफ किया हुआ मांस, मांस खाद्य उत्पाद तैयार करने के लिए प्रयुक्त न किया गया हो और उसका कुछ भाग और तुरन्त प्रसंस्करण के बिना भंडार में रखा जाना हो तो ऐसा भंडारण ऐसे कमरे में किया जाएगा जिसका तापमान 3.5° सेंटीग्रेड से 10° सेंटीग्रेड हो।

14. पशु-बाड़ों, वध-हालों, कार्यशालाओं, मांस लटकाने के कमरों में सभी फर्श अबैध और न फिसलने वाली सामग्री के बने होंगे।

15. सीलिंग या छतों का इस प्रकार सन्निर्माण किया जाएगा और उन पर फिनिश की जाएगी ताकि संघनन, फफूंदी लगना, पपड़ी जमना और गन्दगी का इकट्ठा होना कम किया जा सके।

16. वध-हाल में कार्य घंटों के दौरान स्वच्छ गर्मपानी का निरन्तर प्रदाय होना चाहिए।

17. वध-हालों में, कर्तनकाष्ठ, काटने के तख्ते और झाड़ुओं के सिवाय उपस्कर और फिटिंग ऐसी सामग्री की होंगी और ऐसी बनावट की होंगी कि उनको साफ रखा जा सके। औजार धातु या अन्य साफ की जा सकने वाली और टिकाऊ धातु के होंगे, जो संक्षरण अवरोधी हों।

18. वधशाला के भीतर पोंछने वाले कपड़ों, कुर्रा और वधशाला में प्रयोग किए गए अन्य उपस्कर के निर्जमीकरण के लिए सुविधाजनक स्थानों में उपयुक्त और पर्याप्त सुविधाओं की व्यवस्था की जाएगी।

19. वधशाला से, सुविधाजनक समय पर, सब छिछड़ों, अंतड़ियों, मल और अपशिष्ट को इकट्ठा करने के लिए उपयुक्त और पर्याप्त पात्रों की, जिन पर ठीक फिट होने वाली ढक्कन लगे हों, व्यवस्था की जाएगी और उन्हें कारखाने से दूर के स्थान पर व्ययन करने के लिए हटाने की व्यवस्था की जाएगी।

20. किसी वध किए गए पशु का सारा रक्त, गोबर, छिछड़ेअन्तड़ियों, मल या अन्य अपशिष्ट और उसका चमड़ा, वसा, आंतें और मांसोच्छिष्ट वधशाला से वध किए जाने के पश्चात् 8 घंटों के भीतर हटाए जाएंगे और यह ऐसी रीति और ऐसे साधनों द्वारा किया जाएगा जिससे कि परिसर पर या अन्य स्थान पर न्यूसेन्स न हो। ऐसा प्रत्येक वर्तन या पात्र प्रयोग किए जाने के तुरन्त पश्चात् भली प्रकार से साफ किया जाएगा और जब वह वस्तुतः प्रयोग नहीं किया जा रहा हो तब भी साफ रखा जाएगा।

21. खाल के अन्वर का हिस्सा वध-हाल के किसी भाग के भीतर भूमि पर रगड़ा या रगड़ाया नहीं जाएगा। चमड़ा और खालें वधहाल के भीतर घसीटी नहीं जाएंगी। किसी वध-हाल में, वधहाल के समीप के स्थान के सिवाय जो इन उत्पादों और प्रयोजनों के लिए आश्रयित है, तांत बनाने, आंत-ओझड़ियों को साफ करने, मांस खाद्य उत्पादों का विनिर्माण या तैयार करने, घर के समान को साफ करने किसी अन्य प्रकृति का कार्य, उस कार्य से भिन्न जो वध करने में पशु-शव को साफ करने में किया जाता है, करने की इजाजत नहीं दी जाएगी।

22. मरण पूर्व निरीक्षण :—

(1) सभी पशुओं को वध करने से पूर्व पर्याप्त आराम दिया जाएगा और वध के समय से काफी समय पूर्व उनकी मरण पूर्व परीक्षा और निरीक्षण किया जाएगा।

(2) कोई भी पशु जो वध करने के प्रयोजन के लिए वध-हाल में लाया गया है, मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षण की लिखित सन्मति के बिना वध किए जाने से पूर्व वध-हाल में से नहीं हटाया जाएगा। किसी पशु पर, जो निरीक्षण किए जाने पर, वध किए जाने के लिए उपयुक्त न पाया जाए, “संदिग्ध” चिह्नित किया जाएगा और पृथक रखा जाएगा। प्रत्येक ऐसा पशु, केवल मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा या उसके वैयक्तिक पर्यवेक्षण के अधीन “संदिग्ध” के रूप में चिह्नित किया जाएगा और ऐसा चिह्न, मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षण के सिवाय और किसी के द्वारा हटाया या मिटाया नहीं जाएगा।

(3) ऐसा पशु जिसमें मरण पूर्व निरीक्षण के समय किसी रोग के चिह्न पाए जाते हैं, जिसे उसकी रास मरणोत्तर परीक्षा पर अन्तोत्पत्ता निष्प्रयोज्य हो जाए, “निष्प्रयोज्य” के रूप में चिह्नित किया जाएगा और अस्वीकार कर दिया जाएगा।

- (4) वह पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर "संदिग्ध" के रूप में घोषित किया गया है किन्तु साधारणतया ऐसा कोई रोग या हानात नहीं दर्शाता जिससे कि पूर्ण पशु-शव ही निष्प्रयोज्य की जायें, अपनी "संदिग्ध" पहचान तब तक बनाए रखेगा जब तक कि इसकी रास और सभी अंगों का निरीक्षण मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा अन्तिम रूप से न कर लिया जाए।
- (5) ज्वर सर्कांत की हानात में किसी भी पशु का बंध करने की इजाजत नहीं दी जाएगी। कोई भी संदिग्ध पशु तब तक बंध नहीं किया जाएगा जब तक कि उस दिन बंध किए जाने वाले सभी पशुओं का बंध न कर दिया जाए। वे सभी पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर रेल-रोड बीमारी प्रसूति पक्षाघात, हड़क, धनुष टंकार या किसी अन्य संचारी रोग के लक्षण दर्शाता हो, "निष्प्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किया जाएगा और उसका व्ययन नीचे के उपपैरा (8) में अन्तर्विष्ट उपबन्धों के अनुसार किया जाएगा।
- (6) वे पशु, जो बंध के लिए प्रस्तुत किए गए हैं और कारखाने के परिसर पर नए रोग के कारण मरणावस्था में पाए जाएं, "निष्प्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किए जाएंगे और उनका व्ययन "निष्प्रयोज्य" पशुओं के लिए यथा उपबन्धित रीति से किया जाएगा।
- (7) ऐसा प्रत्येक पशु, जिसमें परीक्षा करने पर बीमारी के लक्षण पाए जाएं या जिस पर बीमार होने का संदेह हो या वे पशु जो "संदिग्ध" घोषित किए गए हैं, ऐसे विशेष बाड़ों में उपचार के लिए तुरन्त हटाए जाएंगे और वहाँ इतनी अवधि के लिए जितनी कि यह निश्चित करने के लिए आवश्यक समझी जाए कि पशु बीमार है या नहीं, संप्रेक्षण हेतु रखे जाएंगे।
- (8) वे सभी पशु, जो मरण पूर्व निरीक्षण पर "निष्प्रयोज्य" घोषित कर दिए गये हैं "निष्प्रयोज्य" के रूप में चिह्नित किए जाएंगे और यदि वे पहले ही मरे न हों, मार दिए जाएंगे। ऐसे पशुशव कारखाने में बंध करने के लिए या साफ करने के लिए नहीं ले जाए जाएंगे और न ही वे कारखाने के ऐसे कक्ष में ले जाए जाएंगे जो खाद्य उत्पादों के लिए प्रयुक्त किया जाना है किन्तु उनका व्ययन निष्प्रयोज्य पशुशवों के लिए पैरा 24 के उपपैरा 12 से 15 में यथा उपदर्शित रीति से किया जाएगा।
- (9) निरीक्षण के दौरान निम्नलिखित बातें नोट की जाएंगी और उनका अभिलेख रखा जाएगा:—
- (क) ट्रक में अधिक भरने, उसे तेज चलाने या अन्य कृत्य द्वारा पशुओं के प्रति क्रूरता का साक्ष्य;
- (ख) रोग के वे लक्षण, जो पशु के साधारण स्वास्थ्य को प्रभावित करें या मांस के अवमूल्यन करें;
- (ग) किसी सांसारिक, या संक्रामक रोग की उपस्थिति या ऐसे पशुओं के मांस का उपयोग करने से मनुष्यों को संचारित होने वाला रोग या लक्षण जिनसे यह पता चलता हो कि रोग बढ़ रहा हो; और

- (घ) किस्म, लिंग, रंग, आयु और शरीरिक तापक्रम । विशेष रूप से निम्न-लिखित की ओर ध्यान दिया जाएगा :
- (क) पोषण की दशा, विशेष रूप से पुर्बलता;
- (ख) खड़े होने और चलने का तरीका;
- (ग) वातावरण के प्रति प्रतिक्रिया;
- (घ) चमड़े, खाल और बालों की दशा;
- (ङ) पाचन प्रणाली (म्रोठ, मुंह, मलद्वार, जुगाली और गोधर की क्वालिटी और मूख);
- (च) तालुजिह्वा, योनि, और स्तन ग्रन्थियां; और
- (छ) श्वसन प्रणाली (नासाष्ठि और श्वासक्रिया) ।

23. मानवोचित वध.—वध की निम्नलिखित पद्धति मानवोचित समझी जाएगी :

- (1) सभी पशुओं को वध करने से पूर्व एक चोट से, भयभीत करके विद्युत्-शटके से या रसायनिक या किसी अन्य माधन से चेतनाहीन और संज्ञाहीन किया जाना है ।
- (2) सूअरों को नोकदार चीज भोंक कर मारने के पूर्व विद्युत्-शटके से या उनको कार्बन डाइऑक्साइड गैस के कक्ष में रख कर या उसमें से गुजार कर संज्ञाहीन किया जाएगा । इन पद्धतियों के लिए सुविधाओं के न होने पर सूअरों को वध-बोल्ड टाइप की पिस्तौल से संज्ञाहीन किया जाएगा ।
- (3) गोजातीय पशुओं के वध-बोल्ड पिस्तौल से संज्ञाहीन किया जाएगा ताकि उनका वध करने, श्रृंखला वध करने, लटकाने या अन्यथा काटने के पूर्व उनको संज्ञाहीन किया जा सके ।

24. मरणोत्तर निरीक्षण :—

- (1) वध किए गए सभी पशुओं के शवों और उनके भागों की, उनको वध करने के शीघ्र पश्चात् सावधानी पूर्वक और विस्तृत मरणोत्तर परीक्षण और निरीक्षण किया जाएगा । मांस खाद्य उत्पादों को तैयार करने में प्रयुक्त किये जाने वाले पशु-शवों के सभी अंगों और भागों और रक्त को ऐसी रीति से रखा जाएगा जिससे मरणोत्तर परीक्षण के पूरे होने तक उनकी पहचान बनाई रखी जा सके और पशुशवों के निष्प्रयोज्य होने की दशा में उनको पहचाना जा सके ।
- (2) प्रत्येक पशु-शव को, जिसमें उसके विच्छिन्न किए गए भाग और अंग भी सम्मिलित हैं, जिससे किसी ऐसी दशा का साक्ष्य मिलता हो कि वह मांस को या उसके किसी भाग को या किसी अंग को मानवीय उपभोग के लिए अयोग्य बना देगी और उस कारण से बाद में निरीक्षण करना अपेक्षित हो, मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा रख लिया जाएगा । ऐसे पशु-शव की पहचान, जिसके अन्तर्गत उसके विच्छिन्न भाग और अंग भी हैं, तब तक रखी जाएगी जब तक उसका अन्तिम निरीक्षण पूरा न हो जाए । रखे गए पशु शवों को,

उनके विच्छिन्न भागों और अंगों को तब तक रखा जाएगा जब तक अन्तिम निरीक्षण पूरा न हो जाए। रखे गए पशु-शवों, उनके विच्छिन्न भागों और अंगों का किसी भी दशा में और किसी रीति में प्रक्षालन, काट-छांट या विरूपण नहीं किया जाएगा जब तक कि मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा अन्यथा प्राधिकृत न किया गया हो।

- (3) किसी पशु-शव या पशुशव के किसी भाग के तंतुओं में मुंह से हवा नहीं भरी जाएगी।
- (4) प्रत्येक पशु-शव या उसके किसी भाग पर जो मानवीय उपयोग के लिए अयोग्य पाया गया हो मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा 'निरीक्षित और अप्रयोज्य' चिह्नित कर दिया जाएगा।
- (5) सभी ऐसे अप्रयोज्य पशु-शव, उनके भाग और अंग उस दिन के अन्त तक या उसके पूर्व, जिसको इस पैरा के उपपैरा (11), (12) और (13) के अनुसार उन पर निरीक्षित और अप्रयोज्य चिह्नित किया गया हो, व्ययन के लम्बित रहने के दौरान मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक की अभिरक्षा में रहेंगे।
- (6) उन पशुओं, उनके भाग और अंगों पर, जो मानवीय उपयोग के लिए अच्छे स्वास्थ्यप्रद और योग्य हों, 'निरीक्षित और प्रयोज्य' चिह्नित किया जाएगा।
- (7) वे पशु-शव, जिनके बारे में अन्य निष्कासन के पूर्व यह पता चल जाए कि वे व्रणरोग से प्रभावित हैं, तो उनका अन्तर्निष्कासन नहीं किया जाएगा किन्तु उनको अप्रयोज्य घोषित कर दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (12) के अनुसार उनका तत्काल व्ययन कर दिया जाएगा। किसी पशु-शव का कोई भाग जो मिट्टी से भरे औजारों के संसर्ग से या अन्यथा व्रण संक्रमित सामग्री से संदूषित हो गया हो, तत्काल अप्रयोज्य घोषित कर दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (12) में यथा उपबन्धित उनका व्ययन कर दिया जाएगा।
- (8) व्रण सामग्री के संसर्ग से संदूषित वध-कक्ष का कोई भाग, जिसमें उपस्कर, कर्मचारियों के बूट और पोशाकें, आदि सम्मिलित हैं, तत्काल साफ किया जाएगा और उसको पूर्णतः रोगणुनाशित किया जाएगा।
- (9) निरीक्षण के समय जब हल्की खरोंचों के कारण पशु-शव के एक भाग को अप्रयोज्य घोषित किया जाना हो तो, ऐसी दशा में या तो खरोंच लगे हुए भाग को तत्काल हटा दिया जाएगा और निम्न उपपैरा (13) के अनुसार उनका व्ययन कर दिया जाएगा, या पशु-शव को रख लिया जाएगा और उसको तब तक रखा जाएगा जब तक उसे शीतल न कर दिया जाए और ऊपर उपबन्धित के अनुसार खरोंच लगे हुए भाग को हटा न दिया जाये और उसका व्ययन न कर दिया जाए।
- (10) मरणोत्तर निरीक्षण विस्तृत रूप में किया जाएगा और उसमें पशु-शव के सभी भाग, आंत, ओसलड़ी, लस्सिका, ग्रन्थियां और सभी अंग और ग्रन्थियां सम्मिलित होंगी।
- (11) मरणोत्तर निरीक्षण स्थानीय निकायों के नियंत्रण के अधीन लोक वध-शालाओं के ऐसे निरीक्षण के लिए अधिकथित साधारण नियमों के अनुसार

श्रीर साथ ही ऐसे विशेष अनुदेशों के अनुसार जो अनुज्ञापन प्राधिकारी द्वारा समय समय पर जारी किए गए हों, किया जाएगा।

- (12) सभी निष्प्रयोज्य पशु-शवों, उनके अंगों या भागों को, मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक की उपस्थिति में छुरे से आसानी से काट कर और अपरिष्कृत कार्बोलिक अम्ल, क्रिमिलिकनिजिवाणुक और किसी अन्य विहित अभिकर्मक से, भस्मीकरण द्वारा या विकृतिकरण द्वारा पूर्णतः नष्ट किया जाएगा, जब तक कि ऐसे पशु-शवों उनके अंगों या भागों को, निम्न उपपैरा (13) के अधीन वधशाळा परिसर छोड़ने के पूर्व अस्थि एवं मांस खूर्ण तैयार करने के लिए निर्जमीकरण न कर दिया गया हो।
- (13) उन पशु-शवों, उनके अंगों या भागों का, जो घ्रण के कारण निष्प्रयोज्य हो गए हैं, व्ययन पूर्ववर्ती पैराग्राफों में विहित रीति में और स्थानीय प्राधिकारी द्वारा विहित नियमों और विनियमों के अनुसार या तो (i) पूर्णतः भस्मीकरण या द्वारा (ii) विहित विकर्ता के साथ विकृतिकरण द्वारा किया जाएगा।
- (14) निष्प्रयोज्य पशुशवों, उनके अंगों या भागों को मांस खाद्य, उत्पाद निरीक्षक के सीधे पर्यवेक्षण के अधीन नष्ट किया जाएगा।
- (15) यदि मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक की राय में पशु-शव, उसके अंग या भाग को और आगे विस्तृत परीक्षण लिए रोके रखना हो तो उस पशु-शव, उसके सम्बन्धित अंग या भाग को तब तक निर्मुक्त नहीं किया जाएगा जब तक मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा विस्तृत रूप से उसकी परीक्षा पूरी नहीं कर ली जाती और उसके द्वारा तत्पश्चात् उसको ठीक घोषित नहीं कर दिया जाता। जब उस पशु-शव का विस्तृत परीक्षा के लिए रोक रखना हो तो उस पशु-शव, उसके किसी अंग या भाग पर "रोक ली गई" चिह्नित किया जाएगा। यदि बाद के निरीक्षण के समय पशु-शव, उसका कोई अंग या भाग मानवीय स्वास्थ्य के लिए अस्वास्थ्यप्रद और अनुपयुक्त पाया जाए तो ऐसा पशु-शव उसके किसी अंग या भाग पर मांस खाद्य उत्पाद निरीक्षक द्वारा "निष्प्रयोज्य" चिह्नित कर दिया जाएगा और पूर्ववर्ती पैराग्राफों में वर्णित रीति के अनुसार उनका व्ययन कर दिया जाएगा।

चतुर्थ अनुसूची

[खण्ड 9(4) देखिए]

मांस खाद्य उत्पादों के आधानों के पैक करने, चिह्नित करने और लेबल लगाने की बाबत अनुपालन की जाने वाली अपेक्षाएं

1. मांस खाद्य उत्पाद ऐसे उपयुक्त आधानों में पैक किए जाएंगे, जो नीचे विनिर्दिष्ट किए गए हैं :

- (क) सभी आधान दृढ़तापूर्वक पैक और मुद्राबन्द किए जाएंगे।
- (ख) उपयुक्त किस्म के लोहे की चादर से बने नए स्वास्थ्यकर ऊंचे बढ़िया डिब्बे प्रयोग किए जाएंगे। डिब्बों के भीतर पालिश की जाएगी ; वे भरने के के पश्चात् अघात-मुद्राबन्द किए जाएंगे। प्रयोग की गई पालिश "सल्फर प्रतिरोधी" होगी और चरबी या तमकीन पानी में अविलेय होगी।

- (ग) सूअर का लंचअन मांस भरने के लिए प्रयोग किए गए डिब्बों के भीतर खाद्य चिपचिपी सूअर की चर्बी का लेप किया जाएगा या उसे भरने से पूर्व वनस्पति चिमड़ा कागज से अन्तःस्तरित किया जाएगा ।
- (घ) डिब्बों का बाहरी भाग बड़ी पिचक, जंग, छेवों और प्रतीयमान विरूपण रहित होगा ।
- (ङ) डिब्बे टपकने वाले नहीं होंगे ।
- (च) पैक करने के लिए प्रयोग की गई बोतलों और मर्तबान नये होंगे और अवात मुद्राबन्द किए जाने योग्य होने चाहिए ।

2. पैक करने की सामग्री साफ होगी और उन्हें अन्तिम उत्पाद के संदूषण को रोकने के लिए साफ और स्वास्थ्यकर रीति में भंडार में रखा जाएगा ।

3. अवात मुद्राबन्द आधानों में पैक किए गए मांस खाद्य उत्पाद को खिगड़ने से बचाने के लिए खाद्य प्रसंस्करण, भंडारकरण और परिवहन की वाणिज्यिक दशाओं के अधीन किया जायगा ।

4. पैय जल से भिन्न कोई भी जल किसी अवात मुद्राबन्द आधान को बनाने या ठंडा करने के लिए प्रयोग नहीं किया जाएगा ।

5. प्रसंस्करण के पश्चात् आधान ऐसी रीति में संभाल कर रखे जाएंगे जिससे उत्पाद को संदूषण से बचाया जा सके । पेटियां, ढाल और डिब्बे होने के अन्य उपस्कर साफ दशा और अच्छी मरम्मत युक्त रखे जाएंगे ।

6. प्रसंस्कृत अवात-मुद्राबन्द आधानों का निरीक्षण किया जाएगा ताकि नुकस वाले आधानों को अलग किया जा सके ।

7. प्रत्येक विनिर्माता आधानों के अलग अलग बैचों के प्रतिचयन के इन्स्पेक्शन के लिए पर्याप्त सुविधाओं की व्यवस्था करेगा ।

8. विनिर्माता, ऐसे मांस से व्युत्पन्न, जिसका पहले ही निरीक्षण किया जा चुका है और उसे पास किया जा चुका है, मांस खाद्य उत्पादों से भरे प्रत्येक आधान को पैक करने के पश्चात् उस पर समुचित लेबल दृढ़तापूर्वक चिपकाएगा ।

9. सभी लेबलों के नमूनों को उन्हें प्रयोग करने से पूर्व अनुज्ञापन प्राधिकारी से अनुमोदित करना होगा ।

10. लेबलों पर निम्नलिखित विनिर्दिष्ट स्पष्टतः चिह्नित की जाएंगी, अर्थात् :—

(क) उत्पाद का नाम ।

(ख) पैक करते समय विषय-वस्तु का शुद्ध भार या परिमाण ।

(ग) विनिर्माता का नाम और विनिर्माण का स्थान ।

(घ) जहां प्राकृतिक रंग से भिन्न कोई अनुज्ञात परिरक्षी या रंजक अधिकर्मक मिलाया जाता है तो उस आशय का एक विवरण कि इसमें प्राकृतिक रंग से भिन्न अनुज्ञात परिरक्षी और रंजक अधिकर्मक अन्तर्विष्ट है ।

- (च) उत्पाद का नाम हमेशा सामान्य नाम होगा जो पैक की गई वस्तुओं को स्पष्टतः परिलक्षित करे, उपभोगता द्वारा समझा जाएगा। नमक लगा कर, भाप देकर, सुखा कर और पका कर, आदि द्वारा तैयार किए गए उत्पादों की दशा में उसका प्रसंस्करण लेबल पर उपदर्शित करना होगा। उत्पादों से सम्बन्धित ऐसी संदिग्धार्थी शब्द जो उपभोगता द्वारा समझे नहीं जा सकते, प्रयोग न किए जाएं। संघटकों की सूची उत्पाद के भाग के रूप में या उसके अतिरिक्त होगी।
- (छ) जब कोई कृत्रिम सुवासकारी प्रयोग करने के लिए अनुज्ञात किया गया है यह तथ्य लेबल पर सुस्पष्टतः अक्षरों में और उत्पाद के नाम “कृत्रिम रूप से सुवासित” के क्रम में होना चाहिए। संघटक विवरण “कृत्रिम रूप से सुवासित” के रूप में परिलक्षित होना चाहिए।
- (ज) ऐसे शब्द, जो ऐसे परिक्षेत्र में भिन्न परिक्षेत्र के बारे में जिनमें या तो कारखाना स्थित है या उत्पाद का विनिर्माण किया जाता है, कुछ भौगोलिक महत्व रखते हैं, लेबल पर तभी प्रतीत होंगे जब वे, यथास्थिति “अभिनाम”, “छाप” या “प्रकार” शब्दों द्वारा विशेषित किए गए हों।
- (झ) प्रत्येक व्यापार नाम अनुज्ञापन प्राधिकारी से पहले ही अनुमोदित करा लेना होगा। कोई भी ऐसा विवरण शब्द, पिकचर या डिजाइन जिससे उसके मूल या गुण के बारे में मिथ्या आभास होता हो या उसके मिथ्या होने का संकेत देता हो, लेबल पर नहीं होना चाहिए।

11. किसी भी मांस खाद्य उत्पाद में नीचे की सारणी के स्तम्भ (2) में विनिर्दिष्ट कोई विषैला तत्व उसके स्तम्भ (3) में की तत्स्थानी प्रविष्टि में विनिर्दिष्ट मात्रा से अधिक अन्तर्विष्ट नहीं होगा।

सारणी

क्रम संख्या	विषैले धातु का नाम	भाग, प्रति दस लाख भार के अनुसार
1	2	3
1	शीशा	2.5
2	तांबा	20
3	आर्सेनिक	2.0
4	टिन	250
5	जस्ता	50

[सं० फा० 18-38/65—एल डी टी]

वी० के० मलिक,
निदेशक (पशु पालन)।